



RUBIS CUB

DESCRIPTION

Histoire d'un vin rouge qui se déguste comme un vin blanc.

Rubis, c'est la couleur du vin et CUB c'est qu'il se déguste Comme Un Blanc. Nous avons un terroir qui donne naturellement des vins fruités de type Thiols pour les blancs. Alors pourquoi ne pas mettre ce type arômes en évidence sur les merlots puisqu'ils en contiennent également. Le principe : Ramasser les merlots quand ils sont au « pic du fruit frais » Ensuite adopter les mêmes principes de vinifications que pour nos vins blancs secs : une longue macération pelliculaire à froid de 3 semaines pour aller chercher les thiols, ces arômes dont les descripteurs rappellent le pamplemousse et les fruits de la passion. Pas de fermentation malolactique pour lui garder sa fraîcheur et mise en bouteille au printemps après la clarification hivernale naturelle.

Résultat surprenant et déroutant garanti !

COMPOSITION

Surface : 0ha36

Terroir : Limons et Graves

Âge moyen : 30 ans

Production : 3000 bouteilles

Assemblage : 25% Sauvignon blanc, 75% Merlot Noir.

Vinification et élevage : Macération à froid (4°) pendant 15 jours. Pressurage puis fermentation à basses températures à 18°C.



Produit en conversion vers l'agriculture biologique

